JORIS LUYTEN

Joris Luyten is, op het moment dat ik hem ontmoet, net 25 jaar actief als professioneel culinair fotograaf. Hij kwam toevallig in de culinaire wereld terecht en vestigde zijn naam als foodfotograaf. Hij werkte mee aan meer dan 300 boeken. Naast studiowerk heeft hij tal van opdrachten op locatie in binnen- en buitenland, voornamelijk voor magazines en boeken. Hoewel gastronomie en culinaire fotografie nog steeds zijn passie zijn, is hij ook actief in verschillende andere fotodisciplines. Op zijn website omschrijft hij het zelf als 'travel, product, floral, fine art, panos, …' Hij kreeg bovendien begin dit jaar een QEP-award (Qualified European Professional Photographer) voor een reeks panoramische reisfoto's. Tijd dus voor een gesprek met een specialist op gebied van culinaire fotografie, en meer algemeen, het fotograferen van stillevens.



Joris Luyten volgde een gespecialiseerde opleiding als kunsthistorisch fotograaf in Londen. *"Ik ben van opleiding museumfotograaf. Daarna ging ik aan de slag in Londen, in het National Maritime Museum, een van de grootste musea ter wereld. Het voordeel was dat dit museum – de Engelsen hebben een enorme maritieme geschiedenis – een gigantische collectie had. Je moest echt alles fotograferen: van zilverstukken over kostuums naar schilderijen, scheepsmodellen, … Je kan geen betere opleiding hebben. Dat museum had 7 fotografen fulltime in dienst! Terug in België ging ik op die lijn verder en maakte ik eerst vooral foto's voor museum- en kunstboeken. Heel toevallig kwam ik in contact met Etienne Cocquyt die met 'Kwizien' de voorloper van de hedendaagse kookprogramma's op televisie presenteerde. Hij was bij wijze van spreken de eerste televisiekok."* Samen met Cocquyt lanceerde hij het eerste volwaardige culinaire magazine van de Benelux, met groot succes. En zo kwam hij in de wereld van de culinaire fotografie terecht. Hij kwam daardoor in contact met zeer veel bedrijven, gaande van Unilever, tot Nestlé en Palm,.. en hij begon ook voor hen culinaire fotografie te doen. Op die manier werkte hij mee aan meer dan 300 boeken en tijdschriften. *"25 jaar geleden, toen ik begon, was het culinair landschap helemaal anders. Er waren bijna geen foodfotografen. Er was één fotograaf, Max Schneider uit Beveren, die dat wel deed. Al de mensen die bij hem stage gelopen hebben of met hem gewerkt hebben, zijn allemaal topfotografen geworden op culinair gebied. Ik heb nooit met hem gewerkt of er stage gedaan. Ik heb het eigenlijk allemaal zelf met vallen en opstaan moeten leren. In het begin fotografeerde ik gerechten zelfs nog in zwart-wit. Er is toen een hele generatie jonge fotografen ontstaan. En we mogen wel zeggen dat Belgische fotografen, mannen als Tony Le Duc, zelfs op wereldniveau invloed hebben gehad en hun stempel gedrukt hebben. Tony Le Duc heeft in mijn ogen altijd voor topklanten kunnen werken. Hij heeft heel knap werk kunnen doen. Dat is het grote verschil tussen ons: ik heb me altijd heel bewust op een soort submassa gericht. In een artikel in 'De Fotograaf" werd dat mooi omschreven: Tony Le Duc is de Rolls Royce in de culinaire fotografie en Joris Luyten, schreef de journalist, is de Volvo, de familiewagen. Ik vond dat een compliment. Het is een beetje mijn specialiteit om fotografie te brengen die kwalitatief in orde is, waar snelheid in zit – de tijd dat je drie dagen kon werken aan één foto is voorbij- en die binnen een bepaald budget past. Wat tegenwoordig ook zeer belangrijk is."*

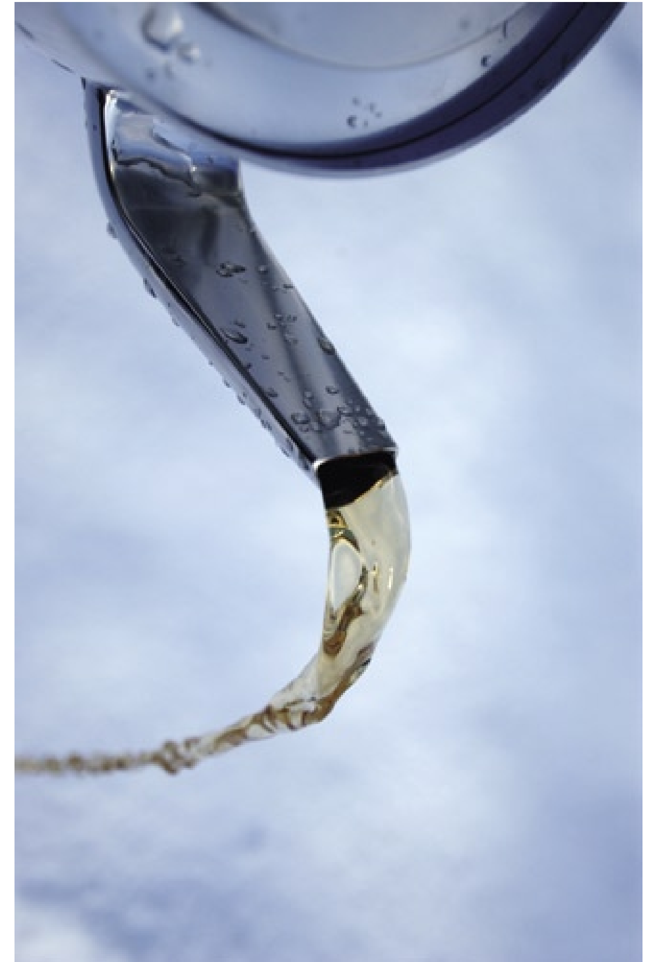
In zichzelf verkopen was hij nooit echt goed. *"Naamsbekendheid verwerven is eigenlijk wel belangrijk. Een fout die ik misschien wel gemaakt heb, is dat ik altijd dacht 'het zal wel lukken en het zal wel komen'. Ik hield me wat low profile. Ik zie nu wel dat, als je wat meer lawaai maakt, als je meedoet aan internationale professionele fotografieprijzen,.. dat deuren opent. Maar je moet dat ook kunnen. Ik merk nu bijvoorbeeld dat ik door die QEP-award opdrachten krijg van 'The Wallstreet Journal'. Dus naamsbekendheid helpt en opent deuren. En nu moet je ook wel, met de recessie. Het geeft je bovendien een zekere marktwaarde. Het probleem bij mij was dat veel fotografie die ik gemaakt heb, naamloos was. Ik zie veel foto's van mij verschijnen, ook op vrachtwagens enzo. Maar dat is allemaal naamloos, dus niemand weet het. Op een moment dat het iets minder gaat kan dat wel meespelen."*

Zonder de pessimist uit te hangen, stelt Joris Luyten toch vast dat de fotografie een beetje in een recessie zit. Hij ziet daarvoor een aantal oorzaken, niet alleen de huidige economische crisis. Een eerste is de boost van de digitale fotografie. *"Iedereen fotografeert. Ik heb hier een zeer eenvoudige camera van een paar honderd euro, 14 miljoen pixels, sublieme kwaliteit. Ik heb er al veel opnames voor publicatie mee gemaakt. Je kan met deze camera bij wijze van spreken bijna geen slechte foto maken. En veel mensen hebben nu zo'n camera. Dus je moet een kat een kat noemen. Als mensen zo zelf een goede foto kunnen maken, gaan ze geen fotograaf betalen om dat te doen. Zo ook in de culinaire fotografie. Naar een culinair evenement in het buitenland vlogen vroeger een journalist en een fotograaf, een paar dagen, alletwee op hotel. Nu geven ze de journalist een toestel mee, moet hij met Ryanair vliegen en 's avonds terug zijn. En de reportage kost nog een fractie van wat ze vroeger kostte. En die journalist, ja, de meeste fotografen zullen het niet graag horen, maar die kan met dat toestel in de meeste gevallen ook een goede foto maken."* Het aanbod is daarenboven ook groot nu, vooral door de komst van het internet. Vroeger waren er een paar culinaire fotografen, nu zijn er misschien wel 100. Er zijn ontzettend veel tijdschriften en al wat culinair is, is hot. *"Als je als eethuis morgen een foto nodig hebt van een pizza, en je kan die op internet kopen voor 1 euro, en die foto is goed, dan ga je geen fotograaf inhuren en betalen. Dat zijn aspecten die het beroep van fotograaf onder druk zetten. Er is bovendien een enorme uitstroom aan studenten. Ik heb de indruk dat de richting fotografie soms ook als makkelijkheidsoplossing gekozen wordt, zoals je vroeger verpleegster werd als je niet goed wist wat te studeren. En dan heb je nog in bedrijven veel mensen die beginnen te fotograferen. De koek wordt dus altijd kleiner, en de budgetten ook."* Bovendien is de manier van fotograferen ook veranderd. *"Wij, de pre-computergeneratie, hebben nog analoog gewerkt. We hebben echt geleerd om ontzettend accuraat te werken. Je maakte opstellingen, je fotografeerde en dan moest je die films nog gaan ontwikkelen. Je had dus niet gezien wat het ging worden. Je moest alles heel goed beheersen om dat te kunnen. Mijn fotografie is nog altijd zo. Ik werk nooit met Photoshop. Ik heb er wel een cursus over gevolgd maar ik kan het niet. Als je er niet dagelijks mee bezig bent, beheers je dat niet. Mijn visie is nog altijd: ik maak een opname en die moet perfect zijn. En bij die flauwekul van 'ik pas het achteraf wel aan' denk ik al vaak 'waarom maak je het dan niet ineens goed'. En wil een grafisch vormgever dan iets anders doen in zijn beeld, dat is zijn vak. Maar ik ben geen 'Photoshopper'. En jongeren fotograferen nu veel meer met de mentaliteit van 'ik pas het later wel aan'. Ik heb er respect voor dat ze dat kunnen, maar het is niet mijn ding. De opname moet perfect. Ik werk met Aperture en doe wel eens een stofje weg, maar that's it."*

Maar als fotograaf kan je ook inspelen op die ontwikkelingen. Je moet niet in een hoekje gaan zitten en afwachten. Je moet opportuniteiten zien in nieuwe situaties. *"Ik ga zo nu bijvoorbeeld workshops culinaire fotografie geven. Mensen leren om met een eenvoudig toestel culinaire foto's te maken. Je kan, zonder investering, goeie culinaire foto's leren maken. Daar ga ik me nu ook op toeleggen."*

Joris Luyten heeft een eigen studio met keuken, waar hij opnames kan maken. Daarnaast werkt hij meestal op locatie in binnen- of buitenland. En hoe doe je dat dan, een goeie culinaire foto maken? *"Er zijn zo van die wilde verhalen dat het allemaal met olie en haarlak bewerkt is, dat niks eetbaar is. In de tijd van de analoge fotografie kwam dat wel voor denk ik. In het begin moest je een heel buffet tegelijk fotograferen en dan had je misschien hulpmiddeltjes nodig opdat het eten niet in elkaar zou zakken. Ik heb het nooit gedaan. Alles wat ik fotografeerde kon je opeten. Soms was het wel niet helemaal doorbakken of gekookt, maar ik heb nooit met chemische producten of schoensmeer of weet ik wat gewerkt. Dat zijn zo van die verhalen die hardnekkig blijven, misschien was dat wat de charme van het vak ofzo. Het mocht allemaal niet te eenvoudig lijken* (lacht). *Ik moet je teleurstellen, bij mij was en is dat niet zo. De fotografie is ook heel hard veranderd. Nu is fotografie allemaal heel dichtbij, close en niet complex. Het gaat allemaal snel. Dus als je met*







goeie ingrediënten werkt is het niet zo moeilijk om met dat materiaal een goeie foto te nemen.”

En dat illustreren ook de foto’s die je bij dit artikel vindt. *“Die foto van de aardappel bijvoorbeeld werd in twee minuten gemaakt. Ik was bij die chef voor een andere opdracht en hij vroeg me om een foto te maken om aan de muur te hangen in zijn restaurant. Hij had een idee met een aardappel, je mocht niet direct zien wat het was. Hij heeft een aardappel geschild en op tafel gelegd. Ik heb mijn toestel genomen, één lampje langs achter om licht te maken en de foto was af. Je moet het niet altijd te ver gaan zoeken. Meestal stel ik mijn camera op met een leeg bord en zie ik hoe het licht komt. Ik werk heel veel met spiegeltjes, je moet altijd zorgen dat je licht van achter uit komt, dan krijg je een transparantie, en eigenlijk is het zo eenvoudig.”*

Ik stel me voor dat de chef een gerecht maakt, en de fotograaf fotografeert. Maar zo werkt het dus niet. Het is een echte samenwerking, zo blijkt. *“Ik heb door de jaren heen heel wat ervaring opgebouwd. Doordat je met de beste chefs hebt gewerkt, leer je ook de beste truukjes kennen. Je krijgt de kans om zelf je bord te maken i.s.m. de chef. Het grote probleem is dikwijls dat een chef een bord maakt waar je van bovenuit op kijkt. Vroeger fotografeerden we ook bijna loodrecht op een bord. En de tendens nu is dus om meer frontaal op een bord te kijken. Tony Le Duc introduceerde dat eigenlijk. Hij stelde chefs voor om dingen op elkaar te leggen, en hij verlaagde zijn camerastandpunt. Dat bracht een revolutie teweeg en is opmerkelijk: een fotograaf die de manier van dresseren beïnvloedt. En nu moet je dus eigenlijk mee je bord construeren zodat het ineens goed staat. Dus ik vraag de chef om iets op een bepaalde manier te leggen, of ik maak het zelf. Dat gebeurt ook vaak. Ik vraag de chef wat de bedoeling is. De chef zegt dan dat hij een torentje wil maken, een dekseltje er op en een wat kaviaar bovenaan. Ik leg dat op het bord met een ringetje, dekseltje er op, en dan vraag ik aan de chef wat er in het gerecht zit. Hij zegt dan bijvoorbeeld asperges en bieslook, en dan stel ik voor om er een asperge en een bieslookbloempje op te leggen, en voila. De foto is er. Het creatieve komt dus ook van de fotograaf. Het is ook leuk om dat met twee te doen. Bij chefs zoals Peter Goossens die al honderd fotografen op bezoek gehad hebben moet je natuurlijk niet veel zeggen.”* Hij komt met veel mensen in contact, werkt nauw samen, ziet en proeft veel dingen, en dat houdt het boeiend. *“Het aanbod is enorm en alles is al wel eens gedaan. Je kan niet blijven nieuwe dingen uitvinden. Ik zie het als een soort techniek: van een ding een goede foto maken. En toch ontdek je vaak toevallig nieuwe mogelijkheden. De foto met die frieten en garnalen is bijvoorbeeld genomen met een shift-lens.”*

→









Dat is een objectief uit de architectuur, je kan het in alle richtingen kantelen, en naargelang het kantelt verandert ook je scherpstelvlak. In de architectuur wordt het gebruikt om bv. lijnen in gebouwen terug recht te trekken. En dat geeft een heel ander perspectief: dingen die normaal scherp zijn, zijn dat daardoor niet. En dat maakt het boeiend."

De kunst is om de gerechten er smakelijk te laten uitzien. De kijker moet er honger en zin van krijgen. *"Soms heb je kunst door de kok gemaakt. Daar kan je niet veel anders mee doen dan op een witte fond fotograferen. Dat is af, strak. Het is makkelijker om in een driesterrenrestaurant een foto te maken dan van een simpele wafel. Daarom heb ik die foto's van de wafel en de aardappel er ook tussen gezet. Maak daar maar eens goeie en liefst nog originele foto mee. Dat is niet eenvoudig. En van deze voorbeelden ben ik in dat opzicht tevreden. Het is meer dan een simpele wafel of een doodgewone aardappel."*

Veel van zijn foto's staan ook op gespecialiseerde fotobanken zoals Cephas of FoodStock. Op die manier vind je zijn foto's wereldwijd. Er is haast geen land meer te vinden waar er nog geen beeld van hem gepubliceerd werd. *"Mensen kopen een foto en betalen daarvoor een bepaald bedrag. Ik krijg als fotograaf 50%. Ik krijg daar dan afschriften van en het is heel leuk om te zien waar je foto overal terecht komt, heel de wereld rond, van India tot Australië tot Polen en Rusland. Je naam staat er wel niet bij, maar ik heb liever dat ze gebruikt worden dan dat ze gewoon op mijn computer blijven staan. En foto's die hier niet meer up-to-date zijn, worden nu gebruikt in landen als Polen of Rusland. Het is leuk. Ik ben er ongeveer 15 jaar geleden mee begonnen, je steekt er veel tijd in, en nu begint het pas op te brengen."*

Hij is ook met een aantal projecten bezig waar hij als fotograaf een meer secundaire invulling heeft. Zo komt er begin 2010 een boek uit, dat hij coördineert, over alle aspecten van het culinaire leven van 2009. Een soort culinair jaarboek met alle tendensen van het voorbije jaar, en met heel veel fotografie van zo veel mogelijk Belgische culinaire fotografen. Daarnaast werkt hij ook mee aan een tijdschrift, El Gusto, rond sigaren en champagne, dat tweemaal per jaar verschijnt. *"Ik reis, schrijf artikels en maak foto's. Dat wil ik echt wel blijven doen. Ik kan er mijn ding in kwijt. Ik heb veel vrijheid, kan dingen doen die ik leuk vind, ik kan er mijn ei in kwijt. Waar ik daarnaast ook mee bezig ben, is om me op de internationale markt te profileren als spreker en lesgever rond culinaire fotografie. Het kan nu makkelijker dan vroeger omdat de wereld kleiner wordt, ook dankzij het internet."*

Dingen genoeg dus om te doen. *"Ja, je wordt het niet beu. Het voordeel is dat we in de spits zitten, we ontdekken alles als eerste. De moleculaire keuken bijvoorbeeld. Tegen dat het bij de mensen komt, zijn wij het bij wijze van spreke al beu. Dat is zo met alle tendensen. Wat ook leuk is, is dat ik van zoveel verschillende dingen kan proeven, met zoveel verschillende mensen in aanraking kom. Dat maakt het boeiend."* En naast zijn grote passie, culinaire fotografie, blijft hij zich ook toeleggen op andere domeinen zoals floral, fine art, travel, … (je)

■

Wil je meer zien van Joris Luyten of heb je interesse in een workshop culinaire fotografie? Neem dan contact met hem op of surf eens naar zijn webstek www.jorisluyten.be! Zeker de moeite waard…